

การจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัด สุราษฎร์ธานี

Food Waste Management of Restaurant Business in Koh Tao Surat Thani

◆ มุกระวี ชูระสกุล

นักศึกษาปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจบริการ
บัณฑิตวิทยาลัย วิทยาลัยดุสิตธานี

Mukrawee Turasakun

Student, Master of Business Administration Program, Hospitality Business Management,
Graduate School, Dusit Thani College, E-mail: mmookravee@gmail.com

◆ ศิริพงษ์ รักษ์ใหม่

อาจารย์ ดร. หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย วิทยาลัยดุสิตธานี

Siripong Rugmai

Ph.D., Lecturer, Master of Business Administration Program, Graduate School

Dusit Thani College, E-mail: siripong.ru@dtc.ac.th

Received: August 15, 2021; Revised: September 10, 2021; Accepted: October 8, 2021

Abstract

The objectives of this studies were, 1) to studies principle and conceptual for food waste management of the restaurant. 2) to studies food waste management methods and practices of the restaurant at Koh Tao in Surat Thani Province. 3) to studies problems, obstacles, and solutions practices for food waste management of the restaurant at Koh Tao in Surat Thani Province. And 4) presenting practices for food waste management of the restaurant at Koh Tao in Surat Thani Province. This was qualitative research with collecting data by interviewing 9 restaurant business owner, and government officials in Koh Tao.

The studies were showed that, 1) Principle and conceptual for food waste management of the restaurant. There were knowledge and understanding for solid waste types separation and waste able to be reused toward benefit. 2) Waste management methods and practices were, using long shelf life raw materials cooking to first for make raw materials not be remaining and deteriorate. And using food waste creating new food items in addition to main food items. 3) For problems and obstacles of the restaurant at Koh Tao in Surat Thani Province. That was owners and employees with insufficient knowledge to food waste management in each category that the conversant with to food waste management follow traditional process.

Including employees with insufficient knowledge about the raw material management in the operation, genuinely. Also, employees with insufficient knowledge of methods the raw materials rotation and storage. And problems arising from the work of employees in the restaurant with inability to communicate and coordinate was rather difficult, reason, most employees were foreigners. And 4) Practices food waste management by requesting cooperation from government agencies to organized training about the food waste management. Also, there should be a practices manual for the food waste management, employee training organized

Keywords : Waste Management, Food Waste, Restaurant Business

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาหลักการและแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร 2) เพื่อศึกษาวิธีการและรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี 3) เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี และ 4) เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพเก็บข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารในเกาะเต่า จำนวน 9 ร้าน และเจ้าหน้าที่ของรัฐ

ผลการศึกษาพบว่า ธุรกิจร้านอาหารบนเกาะเต่ามี 1) หลักการแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร คือร้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในการแยกขยะมูลฝอยประเภทต่าง ๆ และขยะสามารถนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ใหม่ได้ 2) วิธีการและรูปแบบการจัดการขยะคือ การนำวัตถุดิบที่มีอายุการเก็บมากกว่านำมาปรุงอาหารก่อนเพื่อให้วัตถุดิบไม่เหลือค้างและเกิดความเสียหายและการนำเศษอาหารเหลือทิ้งมารังสรรค์เป็นรายการอาหารประเภทใหม่ที่เพิ่มเติมจากรายการอาหารหลัก 3) ปัญหาและอุปสรรคธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี คือ เจ้าของกิจการและพนักงานขาดความรู้และเข้าใจในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแต่ละประเภทเกิดความเคยชินกับกระบวนการในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแบบเดิม ๆ รวมถึงพนักงานไม่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอย่างแท้จริง อีกทั้งพนักงานไม่รู้จักรักการหมุนเวียนและวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบที่ดีพอ และปัญหาจากการทำงานของพนักงานในร้านอาหารที่ไม่สามารถสื่อสารและประสานงานค่อนข้างลำบากเนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ และ 4) แนวทางการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งโดยขอความร่วมมือทางหน่วยงานรัฐให้จัดอบรม เกี่ยวกับจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งนอกจากนี้ควรมีการจัดทำคู่มือการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง มีจัดการอบรมพนักงาน

คำสำคัญ : การจัดการขยะ, อาหารเหลือทิ้ง, ธุรกิจร้านอาหาร

บทนำ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้กลายมาเป็นอุตสาหกรรมที่ขับเคลื่อนธุรกิจภายในประเทศไทยและทั่วโลก เป็นการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจไปด้วย ในปี 2562 พบว่ามีนักท่องเที่ยวนานาชาติเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยจำนวน 39,797,406 คน เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2559 มีจำนวนที่เพิ่มขึ้นถึง 6,500,000 คน (Ministry of Tourism and Sports, 2019) ทำให้เห็นถึงการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจการท่องเที่ยวในประเทศตลอดหลายปีที่ผ่านมาการเข้ามาท่องเที่ยวของกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นจำนวนมาก

เกาะเต่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง การเข้ามาท่องเที่ยวของกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นจำนวนมากในเกาะเต่า ซึ่งอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีการท่องเที่ยวหลักคือความเป็นธรรมชาติที่ยังอุดมสมบูรณ์ของทะเลอ่าวไทยที่มีอ่าวที่สวยงามเช่น อ่าวลึก อ่าวหินวัง อ่าว อ่าวแม่หาด อ่าวหินงาม เป็นต้น กลุ่มชาวบ้านที่อาศัยที่เป็นผู้บุกเบิกเกาะเต่ายังสืบสานวิถีแบบดั้งเดิม ประชาชนภายในเกาะจึงมีการจัดทำโครงการอนุรักษ์เกาะเต่าที่จะมีการจัดอบรมให้กับบุคคลที่สนใจในทุก ๆ ปี ชื่อโครงการ “SAVE KOHTAO” โดยมีกิจกรรมการเก็บขยะใต้ท้องทะเล การทำปะการังเทียมโดยการนำสิ่งก่อสร้างไปวางไว้เพื่อให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ทะเลนานาพันธุ์ การปล่อยเต่าซึ่งเพิ่มจำนวนเต่าทะเลที่ได้มีการลดน้อยลงในปัจจุบัน เพราะเต่าทะเลมีการลดจำนวนอย่างมากในปัจจุบัน มีการจัดทำของที่ระลึกขายให้แก่นักท่องเที่ยวที่เข้ามาในช่วงที่มีกิจกรรมเพื่อระดมทุนในการพัฒนาเกาะเต่า ด้วยความที่เกาะเต่ามีโครงการนี้นักท่องเที่ยวที่มีความต้องการอนุรักษ์ธรรมชาติจะมาเข้าร่วมกิจกรรม เกาะเต่าจึงถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานี (Koh Tao Tourism Association, 2020)

ในพ.ศ.2564 ปัญหาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมด้านต่าง ๆ ส่งผลต่อการดำเนินชีวิตของคนในทั่วทุกมุมโลก เช่น มลพิษทางอากาศที่มาจาก การขนส่ง การคมนาคมต่าง ๆ มลพิษทางแหล่งน้ำที่เกิดจากการทิ้งหรือปล่อยเสียลงไปในแหล่งน้ำทำให้เกิดการเน่าเสียและนำไปใช้ต่อไม่ได้ ที่กล่าวมาล้วนเป็นมลพิษที่เป็นปัญหามากในปัจจุบัน แต่ปัญหาทางด้านขยะในตอนนี้ถือว่าเป็นปัญหาใหญ่ในระดับโลก กล่าวได้ว่าขยะเป็นมลพิษที่สร้างความเดือดร้อนให้กับทุกคนหรือชุมชนที่ตนเองอยู่อาศัย โดยประเทศไทยถือเป็นประเทศที่มีการทิ้งขยะลงสู่ทะเลเป็นอันดับ 5 ของโลก โดยมีขยะที่ถูกนำไปทิ้งลงทะเลมากถึง 8 ตัน (department of environmental quality promotion thailand, 2020) ยังมีการทิ้งของเสียยังแหล่งโรงงานอุตสาหกรรม โรงพยาบาล แหล่งชุมชนที่ค่อนข้างจะแออัดให้ตัวเมือง และตลาดสด ปัญหาเรื่องขยะมูลฝอยในประเทศไทยมีความรุนแรงมากขึ้นในแต่ละปี หนึ่งในสาเหตุหลักที่ทำให้เกิดปัญหาขยะมูลฝอยที่เพิ่มปริมาณมากขึ้นในแต่ละปี นั้นมาจากขยะประเภทอาหารหรือเศษอาหารเหลือทิ้งที่เกิดจากการเหลือจากการบริโภคหรือเหลือจากการประกอบอาหารในแต่ละครั้ง แต่ละปีทั่วโลกจะมีขยะจากอาหารที่ถูกทิ้งราว ๆ 1.3 ล้านตัน

หรือ 1 ใน 3 ของอาหารที่ถูกผลิตขึ้นทั้งปี (Bureau of Livestock Standards and Certification, n.d.) โดยผู้ประกอบการทางธุรกิจร้านอาหารหรือประชาชนได้มองข้ามขยะในประเภทนี้กันไป จึงทำให้ขยะประเภทเศษอาหารนี้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก เพราะถ้าหากขยะจำพวกอาหารหรือเศษอาหาร เช่น เศษผัก เศษเนื้อ เศษผลไม้ นั้นเป็นขยะที่ย่อยสลายได้ค่อนข้างง่ายหากปล่อยทิ้งอาจทำให้เกิดการเน่าเสียได้ และจะส่งผลต่าง ๆ ตามมาได้

ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ธุรกิจเกิดขึ้นบนเกาะเต่าอย่างมากมายเพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวไม่ว่าจะเป็น ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจดำน้ำ และ ธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งธุรกิจเหล่านี้ได้มีการสร้างขยะขึ้นมาอย่างมากมาย โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารที่มีประมาณ 80 ร้าน (Koh Tao Municipal District, 2020) ที่ได้ก่อให้เกิดขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี นั้นก็มีแนวทางในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งที่แตกต่างกันออกไป จากการทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับการจัดการขยะพบว่า เฉลิมชาติ แสไพศาล (2013) ศึกษาวิจัยเรื่องพฤติกรรมการจัดการขยะมูลฝอยในชุมชน วิเลิศ วรรณทิพย์ (2018) ศึกษาวิจัยเรื่อง กระบวนการจัดการจัดการขยะแบบมีส่วนร่วมเพื่อเสริมสร้างสภาวะแวดล้อมที่ดีขององค์กรปกครองท้องถิ่น ซึ่งเป็นการจัดการเกี่ยวกับขยะมูลฝอยซึ่งสามารถนำมาใช้เพื่อพัฒนาในหัวข้อจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้เนื่องจากการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งยังมีการทำวิจัยในหัวข้อนี้ที่ค่อนข้างน้อย

จากเหตุผลที่กล่าวไปข้างต้นผู้วิจัยต้องการทำการศึกษาในหัวข้อ แนวทางการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหาร เพราะผู้วิจัยสนใจในหัวข้อนี้เนื่องด้วยยังมีการทำวิจัยในหัวข้อนี้ที่ค่อนข้างน้อยและข้อมูลมีจำกัด โดยจะมีวิธีการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาหลักการและแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร
2. เพื่อศึกษาวิธีการและรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี
3. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี
4. เพื่อนำเสนอแนวทางการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษา 3 ประเด็น คือ 1. แนวทางการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง 2. วิธีการหรือรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง 3. แนวทางการจัดการปัญหาและอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขในการจัดการขยะประเภทเศษอาหาร

2. ขอบเขตด้านประชากร

งานวิจัยฉบับนี้ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยกลุ่มประชากร คือ ธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีร้านอาหารในเกาะเต่าทั้งหมดประมาณ 80 ร้าน (Koh Tao Municipal District, 2020)

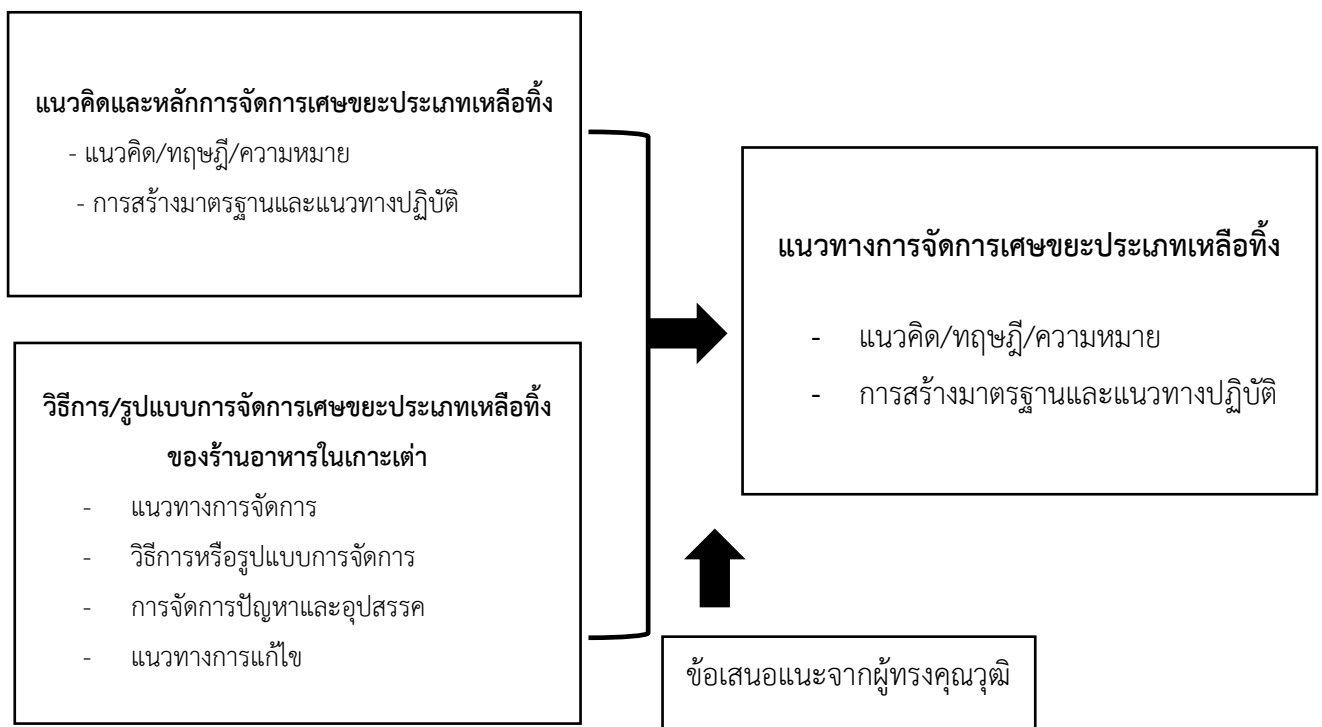
3. ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยทำการเก็บข้อมูลจาก ตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย 3 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 ทรายรี หมู่ที่ 2 แม่หาด และหมู่ที่ 3 โฉลกบ้านเก่า

4. ขอบเขตด้านเวลา

ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี เดือน มีนาคม-เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

กรอบแนวคิด



นิยามศัพท์

การจัดการ หมายถึง การจัดการเพื่อให้ได้ขยะประเภทอาหารเหลือทิ้งหรือเหลือบริโภค นำมาต่อ ยอดให้ตรงต่อความต้องการในการนำอาหารมาใช้ประโยชน์ได้มีประโยชน์และยั่งยืน

อาหาร หมายถึง หนึ่งปัจจัย4ที่มนุษย์จะต้องบริโภคเพื่อดำรงชีวิตและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ให้แก่ร่างกาย

ขยะประเภทอาหารเหลือทิ้ง หมายถึง ขยะที่เหลือจากการรับประทานของลูกค้าในธุรกิจร้านอาหาร เหลือจากการประกอบอาหาร หรือ หมดอายุตามฉลากแต่ยังไม่เสียหรือไม่สามารถรับประทานได้

การจัดการขยะ หมายถึง การทิ้งขยะในแต่ละประเภทให้ถูกต้องตามประเภทของขยะในแต่ละชนิด โดยแยกออกจากวัสดุที่สามารถนำไปใช้ต่อได้ หรือนำไปใช้ต่อไม่ได้ หรือการใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้ง่าย หรือ ย่อยสลายได้ยาก

ขยะที่ย่อยสลายง่าย หมายถึง ขยะเปียก ที่เป็นขยะประเภทอินทรีย์มีการเน่าเปื่อยได้ เช่น เศษ อาหาร เศษผัก เศษเนื้อ เศษผลไม้ เป็นต้น

ขยะที่ย่อยสลายยาก หมายถึง ขยะอนินทรีย์หรือขยะแข็ง ที่ไม่สามารถย่อยสลายได้เองตาม ธรรมชาติ เช่น โฟม ขวดน้ำพลาสติก เศษแก้ว เศษเหล็ก เป็นต้น

ธุรกิจร้านอาหาร หมายถึง ธุรกิจที่ขายสินค้าและบริการ โดยมีสินค้าหลักคือ อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มลูกค้า

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับขยะมูลฝอย

ขยะหรือขยะมูลฝอย (Solid waste) คือ เศษผ้า เศษกระดาษ เศษสินค้า เศษอาหาร เศษเปลือก ผลไม้ เศษวัตถุ กระจกพลาสติก ภาชนะที่บรรจุภัณฑ์ วัสดุฉนวน ซากสัตว์หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ร้านอาหาร ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น และขยะมูลฝอยที่เป็นพิษ ขยะมูลฝอยติดเชื้อ หรืออันตรายจาก ชุมชนหรือครัวเรือน เว้นแต่วัสดุที่ไม่ใช่แล้วของโรงงานซึ่งมีลักษณะและคุณสมบัติที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย ว่าด้วยโรงงาน ขยะมูลฝอย สามารถแบ่งตามลักษณะทางกายภาพของขยะได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่ 1. ขยะย่อยสลาย หรือ มูลฝอยย่อยสลาย 2. ขยะรีไซเคิล หรือ มูลฝอยที่ยังใช้ได้ 3. ขยะอันตราย หรือ มูล ฝอยอันตราย 4. ขยะทั่วไป (General waste) มูลฝอยทั่วไป (Pollution Control Department, 2019)

แหล่งกำเนิดของขยะมูลฝอย เกิดขึ้นจากกิจกรรมต่าง ๆ ในครัวเรือนและสถานประกอบการต่าง ๆ ในชุมชน สามารถเก็บรวบรวมได้จากสถานที่ต่าง ๆ เช่น แหล่งชุมชนหรืออาคารบ้านเรือน ร้านอาหาร การ ทำความสะอาดทางเท้าที่สาธารณะหรือตลาด โรงงานอุตสาหกรรมหรือแหล่งพาณิชย์กรรม เป็นต้น แหล่งกำเนิดขยะมูลฝอยที่สำคัญ ได้แก่ ที่อยู่อาศัย สถานที่สาธารณะ สถานที่ตั้งระบบสาธารณสุขประเภทต่าง ๆ โรงงานอุตสาหกรรม

ปัญหาผลกระทบของขยะมูลฝอยต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ปัญหาการทิ้งขยะมูลฝอยไม่ถูกที่ อาจจะทำให้เกิดความสกปรกเป็นแหล่งเพาะพันธุ์และแพร่กระจายของเชื้อโรคโดยเฉพาะมูลฝอยติดเชื้อจากสถานพยาบาล ซึ่งมักมีการทิ้งปะปนมากับมูลฝอยทั่วไปของชุมชนอยู่เสมอ อีกทั้งทำให้ดินเสื่อมและเกิดมลพิษ มูลฝอยที่เทกองทิ้งไว้จะทำให้พื้นดินสกปรกดินมีสภาพเป็นกรดหรือด่างหรือ มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสิ่งมีชีวิตในดินตลอดจนทำให้คุณสมบัติทางกายภาพของดินเปลี่ยนแปลงไปเช่นโซเดียมทำให้น้ำดินแทรก่วน และทำให้เกิดมลพิษ ทางอากาศ เนื่องจากการเผาขยะมูลฝอยทำให้เกิดควันและก๊าซพิษ

แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการขยะมูลฝอย

การจัดการขยะมูลฝอยเป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ โดยเริ่มตั้งแต่แหล่งกำเนิดจนกระทั่งถึงกระบวนการกำจัดขั้นสุดท้าย ซึ่งได้แก่ การควบคุมการทิ้งขยะมูลฝอย การเก็บรวบรวมคัดแยก แปรรูป การขนส่งและการขนถ่าย รวมถึงการกำจัดด้วยวิธีการที่ถูกหลักสุขาภิบาลและการนำกลับมาใช้ประโยชน์ ซึ่งต้องเป็นการดำเนินการภายใต้เงื่อนไขของกฎ ระเบียบทางกฎหมายทางสังคม โดยคำนึงถึงประโยชน์สูงสุดในทางสุขภาพอนามัยของมนุษย์ ทัศนียภาพ และสิ่งแวดล้อม มีความเหมาะสมเชิงเศรษฐศาสตร์ การกำจัดขยะมูลฝอย การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และการยอมรับของสังคม

การเกิดขยะอาหารในครัวเรือนในภาคครัวเรือนหากมีการจัดการอาหารที่ไม่เหมาะสม หรือขาดการวางแผนที่ดีจะนำไปสู่การสูญเสียอาหาร (food losses) ซึ่งการสูญเสียอาหารโดยทั่วไปหมายถึงการลดลงของอาหารที่ยังสามารถบริโภคได้ (edible food products) ในขั้นตอนหรือกระบวนการต่าง ๆ ของโซ่อุปทาน (supply chain) ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต การขนส่งจนถึงการบริโภคของมนุษย์ โดยการสูญเสียอาหารหากเกิดขึ้นในตอนปลายสุดของโซ่อุปทาน (การค้าปลีก และ การบริโภค) โดยการนำอาหารที่ยังสามารถบริโภคได้ไปทิ้งหรือ นำไปเลี้ยงสัตว์ จะเรียกว่า ขยะอาหาร (food waste) สำหรับแนวทางการกำจัดขยะอาหารในครัวเรือน ส่วนใหญ่ถูกกำจัดโดยการทิ้งลงถังขยะเพื่อให้หน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนมาเก็บขนเพื่อนำไปฝังกลบ ถึงแม้จะมีการแนะนำให้ลดขยะอาหาร ณ แหล่งกำเนิดเพื่อให้มีปริมาณขยะอาหารที่จะต้องนำไปกำจัดหรือทำลายให้น้อยที่สุด โดยแนวทางการลดขยะอาหารก่อนนำไปจัดการที่ผ่านมามีหลายวิธี เช่น 1. หมักทำปุ๋ย โดยปุ๋ยหมักจะช่วยปรับปรุงคุณภาพดินในการทำเกษตรกรรม (Sharp and Sang-Arun, 2012) 2. ผลิตก๊าซชีวภาพ เป็นการนำขยะอาหารและขยะอินทรีย์ประเภทต่าง ๆ เช่น เศษใบไม้ มูลสัตว์ นำไปหมักในถังหมักก๊าซชีวภาพ โดยอาศัยหลักการย่อยสลายของจุลินทรีย์ที่ไม่ใช้ออกซิเจน ซึ่งจะเปลี่ยนขยะอินทรีย์ให้เป็นก๊าซชีวภาพที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เช่น ใช้เป็นก๊าซหุงต้มในครัวเรือน ใช้ผลิตกระแสไฟฟ้า (Sharp and Sang-Arun, 2012) 3. ผลิตน้ำหมักชีวภาพ ซึ่งเป็นของเหลวที่เกิดจากการหมักสารอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร พืช ผัก ผลไม้ รวมทั้งสมุนไพร กับสารให้ความหวาน เช่น กากน้ำตาล น้ำตาล น้ำผึ้ง โดยสารอินทรีย์จะถูกย่อยสลายโดยจุลินทรีย์ ซึ่งเมื่อผ่านกระบวนการแล้วจะได้สารละลายเข้มข้นน้ำตาล ประกอบไปด้วยจุลินทรีย์ และสารอินทรีย์หลายชนิด ซึ่งสามารถนำมาใช้

ประโยชน์เพื่อลดและทดแทนการใช้สารเคมีในครัวเรือน เช่น ผสมน้ำยาล้างจาน ชักผ้า แชมพู และเพื่อประโยชน์ทางการเกษตร เช่น ส่งเสริมการเจริญของพืช ส่งเสริมสุขภาพสัตว์ (Chaiyasut, 2010)

ข้อมูลเกาะเต่าและธุรกิจร้านอาหาร

เกาะเต่า ตั้งอยู่ใน ตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี เกาะเต่าตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของเกาะพะงัน โดยห่างออกไป 45 กิโลเมตร เกาะเต่ามีเนื้อที่ประมาณ 21 กิโลเมตร มีประชากรที่อยู่อาศัยประมาณ 12,000 คน เป็นคนไทยประมาณ ชาวต่างด้าวที่เข้ามาทำงานบนเกาะเต่า 5,000 คน และประชากรแฝง

ปัจจุบันเกาะเต่าได้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่เป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงในระดับโลก มีนักท่องเที่ยวเข้ามาประมาณ 350,000 คนต่อปี ทำให้เกิดธุรกิจต่าง ๆ ขึ้นมากมายเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาท่องเที่ยวบนเกาะเต่า ได้แก่ ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจการเดินเรือ ธุรกิจดำน้ำ และธุรกิจร้านอาหาร เป็นต้น ธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่าส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากประชากรที่มีแหล่งกำเนิดภูมิลำเนาเป็นคนเกาะเต่าโดยมีร้านที่หลากหลายรูปแบบหลากหลายสัญชาติ อาหารท้องถิ่น เพื่อรองรับต่อความต้องการของประชากรที่มีหลากหลายกลุ่ม ทั้งผู้ที่อาศัยอยู่ในเกาะเต่า และนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวในเกาะเต่า ทำเลที่ตั้งส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในจุดท่องเที่ยวสำคัญภายในเกาะเต่า อาทิเช่น บริเวณหาดทรายรี แหล่งชุมชน เป็นต้น โดยเกาะเต่ามีร้านค้าในเกาะเต่าประมาณ 80 ร้าน โดยจะกระจายไปอยู่ตาม หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 ทรายรี หมู่ที่ 2 แม่หาด และหมู่ที่ 3 โฉลกบ้านเก่า

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Chalermchat Saepaisarn (2013) ศึกษาวิจัยเรื่องพฤติกรรมกรรมการจัดการขยะมูลฝอยในชุมชน: กรณีศึกษา เทศบาลตำบลแซะ อำเภอศรีบุรี จังหวัดนครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดและประเภทขยะในเขตเทศบาลตำบลแซะ กลุ่มตัวอย่างคือ ประชากร 405 หลังคาเรือน การศึกษาพบว่า ประชาชนมีพฤติกรรมการจัดการขยะมูลฝอย อยู่ในระดับพอใช้ได้ ด้านพฤติกรรมการลดการเกิดขยะมูลฝอยในภาพรวมอยู่ในระดับพอใช้ส่วน ในด้านพฤติกรรมการนำกลับมาใช้ใหม่ ในภาพรวมอยู่ในระดับพอใช้ เนื่องจากประชากรส่วนใหญ่ได้รับการแนะนำประชาสัมพันธ์จากเจ้าหน้าที่เทศบาล

Juan Luis Andre Monzón Santos (2017) ศึกษาวิจัยเรื่อง การจัดการขยะอาหาร การรับรู้ การตัดสินใจ และการกระทำ ของร้านอาหารในประเทศกัวเตมาลา การศึกษาพบว่า เศษอาหารประเภท เศษอาหารเหลือทิ้งนั้นเป็นผลกระทบในแง่ลบกับสิ่งแวดล้อม และ ระบบเศรษฐกิจ เป็นสิ่งที่ปัญหาที่ประชาชนจะต้องเผชิญ การจัดการขยะอาหาร ในประเทศกัวเตมาลา แต่ผู้คนมีการเกี่ยวกับการแบ่งประเภทของเศษอาหาร แม้ว่าจะส่งผลกระทบต่อ ทางเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคมที่เกิดจากเศษอาหารก็ได้รับการยอมรับจากทุกคน เป็นหัวข้อที่โดดเด่นที่สุด เศษอาหารมีความสำคัญ แต่ยังไม่ได้รับอิทธิพลจากรูปแบบการให้บริการของร้านอาหารอีกด้วย นอกจากนี้ วิธีการ พวกเขาได้รับเลือกให้จัดการเศษ

อาหารโดยตรงหรือโดยอ้อมครอบคลุมการดำเนินการที่หลากหลาย ในที่สุด ร้านอาหารเข้าใจว่าการจัดการขยะเป็นสำคัญในการแก้ไขปัญหาเศษอาหาร

Mei, Xin, & Longjiang (2014) ได้ศึกษาเรื่อง การมีส่วนร่วมของสาธารณชนในการจัดการสิ่งแวดล้อมในประเทศจีน: สถานะที่เป็นอยู่และนวัตกรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนแนวคิดใหม่ ๆ ที่สามารถให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการจัดการสิ่งแวดล้อม โดย 1. มีกลุ่มที่ปรึกษาชุมชน ECCG 2. สร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน (แต่จะเหมาะกับชุมชนขนาดเล็ก) 3. กำหนดนโยบายสิ่งแวดล้อมร่วมกัน และ 4. เปิดโอกาสให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมให้มากที่สุด

วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูลหลัก

การศึกษาวิจัยครั้งนี้สุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เกี่ยวกับการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ในตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ 1. กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร สุ่มจาก 3 หมู่บ้าน ในตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย 3 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 ทราयी หมู่ที่ 2 แม่หาด และหมู่ที่ 3 โฉลกบ้านเก่า มีร้านอาหารในเกาะเต่าทั้งหมดประมาณ 80 ร้าน (Koh Tao Municipal District, 2020) โดยสุ่มจากหมู่บ้านละ 3 ร้าน จำนวน 9 ร้าน 2. กลุ่มหน่วยงานของภาครัฐ คือ สำนักงานเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

เครื่องมือที่ใช้วิจัย

เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ผู้วิจัยโดยการศึกษาการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้าง แบบสัมภาษณ์สำหรับการสัมภาษณ์แบบนี้ จึงมักไม่มีรูปแบบที่แน่นอน แต่จะมีลักษณะผสมผสานระหว่างโครงสร้างข้อคำถามและการกำหนดประเด็นคำถามไว้ล่วงหน้า ซึ่งผู้วิจัยสามารถนำไปใช้ในการสัมภาษณ์จากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร โดยใช้แบบสัมภาษณ์ที่ได้ตั้งคำถามไว้ก่อนล่วงหน้า เพื่อเป็นการสอบถามในประเด็นที่ผู้ทำการวิจัยสนใจอย่างตรงประเด็นเกี่ยวกับหัวข้อของงานวิจัยที่มุ่งเน้นการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหาร และมีการบันทึกเสียงการสัมภาษณ์ด้วยบันทึกเทป โดยมีประเด็นคำถามตามวัตถุประสงค์

การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. การศึกษาค้นคว้างานวิจัย เอกสาร แนวคิด และบทความต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิจัย เพื่อศึกษาและกำหนดแนวทางในการหาขอบเขตของงานวิจัย
2. นำบทสัมภาษณ์เสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้องและเสนอแนวคิดเพิ่มเติมแล้วนำข้อมูลจากอาจารย์ที่ปรึกษามาปรับแก้ไข
3. ทำการแก้ไขบทสัมภาษณ์ให้มีความถูกต้องแล้วนำไปเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยทำการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยตนเอง โดยกำหนดวันเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม – 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

การวิเคราะห์ข้อมูล

งานวิจัยวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้าง โดยจะนำข้อมูลที่ได้จากสัมภาษณ์ทั้งจากการจดบันทึกและถอดเทปสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงคุณภาพ โดยการรวบรวม ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลโดยวิเคราะห์เนื้อหา แล้วนำมาเรียบเรียง

สรุปผลการวิจัย

สรุปผลการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาหลักการและแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร

จากการวิจัยพบว่า ธุรกิจร้านอาหารบนเกาะเต่ามีหลักการแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร คือร้านอาหารที่ทำการศึกษาวิจัยมีความรู้ความเข้าใจในการแยกขยะมูลฝอยประเภทต่าง ๆ หลายร้านอาหารเล็งเห็นว่าขยะสามารถนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ใหม่ได้ ร้านอาหารทุกร้านมีหลักการและแนวคิดที่ว่าขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งคือการนำวัตถุดิบที่เหลือจากการประกอบอาหาร นำกลับมาประกอบอาหารใหม่เพื่อให้เกิดการประหยัดต้นทุนจากการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าสร้างผลกำไรให้กับทางร้านแล้ว มีการเหลือทิ้งน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ หรือสามารถนำวัตถุดิบไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ เช่น การนำขยะประเภทเศษอาหารจากการเหลือรับประทานของลูกค้ามาทำเป็นปุ๋ยหมัก หรือทำเชื้อเพลิงเพื่อหมุนเวียนใช้ธุรกิจร้านอาหาร และนำไปใช้ในการเลี้ยงสัตว์

สรุปผลการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาวิธีการและรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจ

จากการวิจัยพบว่า ธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 6 ร้านจากการสัมภาษณ์จำนวน 9 ร้าน ได้แก่ 1.ร้านอาหารทรายรี คอตเทจ (Sairee Cottage Restaurants) 2.ร้านอาหารเดอะแฟคตอรี (The Factory Cafe) 3. ร้านอาหารปรานีคิทเชน (Pranee's Kitchen) 4. ร้านอาหารป่าพิมพ์ 5. ร้านอาหารบิ๊กบับเบิ้ล (Big Bubble Restaurants) 6. ร้านอาหารบ้านทะเล (Baan Talay Restaurants) มีวิธีการและรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งคือการใช้ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาหารหรือความรู้ที่ตกทอดต่อกันมา ในการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อใช้วัตถุดิบให้ครบทุกส่วน แต่ไม่ได้มีการต่อยอดหรือพลิกแพลงเป็นอาหารประเภทใหม่ เป็นเพียงการใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าตามความรู้ความสามารถดั้งเดิมที่มี และในส่วนสุดท้ายเมื่อใช้วัตถุดิบจนถึงกระบวนการสุดท้ายที่มีธุรกิจร้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจในการจัดการแล้วจึงแปรรูปเป็นปุ๋ยหมักหรือให้อาหารสัตว์

สรุปผลการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จากการวิจัยพบว่า ธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีปัญหาและอุปสรรค คือ เจ้าของกิจการและพนักงานขาดความรู้และเข้าใจในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแต่ละประเภทเกิดความเคยชินกับกระบวนการในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแบบเดิม ๆ รวมถึงพนักงานไม่มีความรู้เกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบการอย่างแท้จริง อีกทั้งพนักงานไม่รู้จักรการหมุนเวียนและวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบที่ดีพอ และปัญหาจากการทำงานของพนักงานในร้านอาหารที่ไม่สามารถสื่อสารและประสานงานค่อนข้างลำบากเนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ

ดังนั้น ธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีแนวทางในการแก้ไขในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหารเบื้องต้นโดยการหาข้อมูลจากแหล่งที่น่าเชื่อถือได้ เช่น งานวิจัย หนังสือ หรือจากแหล่งอื่น ๆ ที่สามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างสะดวก รวมถึงการประชุมย่อยก่อนการการทำงานในแต่ละวันเพื่อเป็นการสร้างความเข้าใจให้พนักงานได้ทราบรายละเอียดและขั้นตอนของการทำงาน และการติดป้ายหรือการแสดงสัญลักษณ์วันเดือนปีที่เริ่มจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อพนักงานจะได้มีการหมุนเวียนวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม

สรุปผลการศึกษาวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 4 เพื่อศึกษานำเสนอแนวทางการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จากการวิจัยพบว่า ธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความพร้อมและเปิดรับหากมีการให้ความรู้ในการจัดการกับขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง เพราะต่อ ยอดให้เกิดรายการอาหารประเภทใหม่ ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มกำไรให้กับธุรกิจร้านอาหาร เพราะในปัจจุบันมีเพียงการจัดการกิจกรรมการแยกขยะมูลฝอย และการทำปุ๋ยหมัก แต่ยังไม่มีการจัดกิจกรรมให้ความรู้เรื่องการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งเลย

ดังนั้น ทางธุรกิจร้านอาหารนั้นขาดความรู้ควรได้รับการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งภายในธุรกิจร้านอาหารให้เข้าใจมากกว่าความรู้เบื้องต้นโดยการขอความร่วมมือทางหน่วยงานรัฐให้จัดอบรม เช่นโดยมีวิทยากรที่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งนอกจากนี้ควรมีการจัดทำคู่มือการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง มีจัดการอบรมพนักงานขั้นตอนการแนะนำอาหารที่จะมีประโยชน์ในการนำกลับมาเพิ่มมูลค่าได้ แนะนำส่วนต่าง ๆ ของวัตถุดิบที่ยังใช้ได้ให้กลับมามูลค่าการใช้ระบบการจดวันที่วัตถุดิบในการใช้ให้ตรงตามวันหมดอายุเพื่อเป็นการหมุนเวียนของระบบจัดการวัตถุดิบอย่างเหมาะสม แต่ถ้าหากยังมีอาหารเหลือหรือใกล้หมดอายุควรมีการลดราคาอาหารที่กำลังจะหมดอายุ ให้แก่ธุรกิจร้านอาหาร และการหาข้อมูลนั้นเป็นสิ่งสำคัญในการคิดเมนูอาหารใหม่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

อภิปรายผล

1. หลักการแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ธุรกิจร้านอาหารบนเกาะเต่าจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีหลักการแนวคิดในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร คือ ร้านอาหารทุกร้านมีแนวคิดที่ว่าขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งคือการนำวัสดุที่เหลือจากการประกอบอาหาร นำกลับมาประกอบอาหารใหม่เพื่อให้เกิดเป็นการประหยัดต้นทุนจากการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าสอดคล้องกับการให้ความหมายคำว่าขยะอาหาร (food waste: FW) ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (The Food and Agriculture Organization of United Nation: UN FAO, 2016) โดยที่ธุรกิจร้านอาหารบนเกาะเต่าต้องการให้ขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งนั้นมีการเหลือทิ้งน้อยที่สุด หรือสามารถนำวัตถุดิบไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ เช่น การนำขยะประเภทเศษอาหารจากการเหลือรับประทานของลูกค้ามาทำเป็นปุ๋ยหมัก หรือทำเชื้อเพลิงเพื่อหมุนเวียนใช้ธุรกิจร้านอาหาร และนำไปใช้ในการเลี้ยงสัตว์ สอดคล้องกับข้อเสนอแนะทางเลือกในการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหารเพื่อการลดปริมาณขยะอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) 5 ด้าน ได้แก่ 1. การเพิ่มคุณประโยชน์ (optimization) 2. การนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) 3. การนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle) 4. การกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery) 5. การกำจัด (disposal)

2. วิธีการและรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่มีวิธีการและรูปแบบการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1. การใช้ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาหาร หรือความรู้ที่ตกทอดต่อกันมา โดยในการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อใช้วัตถุดิบให้ครบทุกส่วน แต่ไม่ได้มีการต่อยอดหรือพลิกแพลงเป็นอาหารประเภทใหม่ เป็นเพียงการใช้วัตถุดิบให้คุ้มค่าตามความรู้ความสามารถดั้งเดิมที่มี และ 2. การนำเศษอาหารเหลือทิ้งมารังสรรค์เป็นรายการอาหารประเภทใหม่ที่เพิ่มเติมจากรายการอาหารหลัก เพราะธุรกิจร้านอาหารเหล่านี้มองว่าขยะประเภทเศษอาหารที่เหลือทิ้งเหล่านี้คือต้นทุนในการประกอบกิจการ ซึ่งสามารถแปรเปลี่ยนมาเป็นกำไรให้กับธุรกิจได้

3. ศึกษาปัญหาและอุปสรรคและแนวทางการแก้ไขในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารของธุรกิจร้านอาหาร ในเกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี ดังนี้

3.1 เจ้าของกิจการและพนักงานขาดความรู้และเข้าใจในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแต่ละประเภท

3.2 เคยชินกับกระบวนการในการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งแบบเดิม ๆ

3.3 พนักงานไม่มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอย่างถ่องแท้

3.4 พนักงานไม่รู้จักการหมุนเวียนและวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบที่ตีพอ

3.5 ภาษาในการสื่อสารภายในธุรกิจเป็นไปอย่างยากลำบากเนื่องจากพนักงานส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. จากการวิจัยพบว่าผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรมีมาตรการให้ความรู้หรือจัดอบรมให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร เป็นต้น

2. จากการวิจัยพบว่า พนักงานร้านอาหารขาดความรู้ความสามารถในเรื่องของการประกอบอาหารอย่างแท้จริง เช่น การนำเศษอาหารจากการประกอบอาหารหลักมาทิ้งโดยไม่ได้มีความคิดสร้างสรรค์เมนูอื่น ๆ ที่วัตถุดิบสามารถทำได้ ผู้ประกอบการร้านอาหารจึงควรให้ความสำคัญกับการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง โดยมีความรู้และความเข้าใจอย่างแท้จริง เพื่อเป็นการลดต้นทุนและเพิ่มกำไรให้กับธุรกิจ เพื่อให้แข่งขันในทางธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับองค์กร ดังนั้น ผู้ประกอบการควรมีการส่งพนักงานเข้ารับการฝึกอบรมเรื่องการทำอาหาร เพื่อให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในการทำอาหารและตระหนักถึงความสำคัญของอาหารรวมถึงต่อยอดการทำอาหารจากวัตถุดิบที่เหลือทิ้งมาเป็นเมนูอาหารประเภทอื่น ๆ

3. จากการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารมีวิธีการบริหารจัดการขยะด้วยตนเองโดยไม่ได้มีหน่วยงานของทางภาครัฐเข้ามาช่วยเหลือ ดังนั้น หน่วยงานของรัฐจึงควรส่งเสริมความร่วมมือของธุรกิจร้านอาหารเพื่อเป็นการลดปัญหาขยะในชุมชน และเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่อย่างเกิดประสิทธิภาพต่อสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจมากที่สุด

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาเพิ่มเติมในประเด็นพื้นที่อื่น ๆ นอกเหนือจาก เกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากปัญหาจากปัญหาขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งนั้นเป็นปัญหาของร้านอาหารที่มีที่ตั้งอยู่ตามแหล่งท่องเที่ยวเหมือน ๆ กัน เพื่อนำผลการวิจัยที่ได้มาเปรียบเทียบและนำกลยุทธ์หรือวิธีการจัดการขยะมาปรับใช้เพื่อให้ประสิทธิภาพธุรกิจประเภทร้านอาหารต่อไป

2. วิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพที่เน้นการศึกษาเชิงลึก การวิจัยครั้งต่อไปควรมีการศึกษาวิจัยการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งในประเภทการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อให้ได้ข้อมูลการจัดการจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้ง จากกลุ่มตัวอย่างจำนวนมากและนำผลที่ได้มาอธิบายเชิงพรรณนาเพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่ครอบคลุม แม่นยำ และน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น

3. ผู้วิจัยเน้นการศึกษาไปที่การจัดการขยะประเภทเศษอาหารเหลือทิ้งของธุรกิจร้านอาหารด้านนี้เพียงด้านเดียวทั้งนี้ในความเป็นจริงแล้วยังต้องมีการศึกษาถึงความรู้เรื่องการประกอบอาหารซึ่งถ้ามีการศึกษาถึงประเด็นนี้จะช่วยให้ได้ประเด็นหรือมุมมองที่ต่างกันไปในการลดขยะจากเศษอาหารด้วย

References

- Chaiyasut, C. (2010). *Bioextract*. Pathumthani: National Science and Technology Development Agency.
- Chalermchat Saepaisarn. (2013). *Behavior of solid waste management in communities municipal Chae, Khonburi, Nakhon Ratchasima*. Master of Engineering Thesis, Department of Civil Engineering, School of Engineering, Sura Naree University of Technology.
- Department of Environmental Quality Promotion. (2020). *Guidelines and prerequisites for reducing and utilizing solid waste*. Bangkok: Department of Environmental Quality Promotion.
- Juan Luis Andre Monzón Santo (2017). *Food Waste Management – Perceptions, Decisions, and Actions: The case of Guatemala City Department Restaurants*. Uppsala Umiversitet
- Koh Tao Tourism Association. *Koh Tao history*. Surat Thani: Suratprinting.
- Mei, C., Xin, Q., & Longjiang, Z. (2014). Public Participation in Environmental Management in China: Status Quo and Mode Innovation. *Environ Manage*, 55(3), 523-35.
- Pollution Control Department. (2019). *Solid waste management*. Bangkok: Pollution Control Department.
- Sharp, A. and Sang-Arun, J. (2012) . *A Guide for Sustainable Urban Organic Waste Management in Thailand: Combining Food, Energy, and Climate Co-Benefits*. Japan: Institute for Global Environmental Strategies
- Wilert Wanatip. (2018). Waste Management Process to Promote on Good Environment of Local Administrative Organization. *Maharakham Hospital Journal*. (16),2. 123-132.



Mukrawee Turasakun, Student, Master of Business Administration Program, Hospitality Business Management, Graduate School, Dusit Thani College.



Siripong Rugmai, Ph.D., Chulalongkorn University
Director of Research Center, Dusit Thani College.